

Styckinstruktion, Nöt



Färskött

Nöt2

Nöt3

Fett

Djurägare:

Datum

DjurID

Slaktnr

Del

av

Typ av packning

Kund:

Allmänna instruktioner:

Framdel

Storlek på detalj (hel detalj eller ange vikt per bit, tex 500-800gr)

Hals

Nöt II

urbenad hel

Högre

hel/delad

sågad

högre

Bogrulle

Flat iron steak, med kappa

Flat iron steak, utan kappa

Bog

urbenad hel/delad, m. fettkappa

urbenad hel/delad, u. Fettkappa

urbenad i nöt II

sågad med bogblad

Entrecote

benfri hel/delad u. kappa

benfri hel/delad m. kappa

hel med ben och kappa

Lägg

urbenad i nöt II

sågad

Bringa

spetsbringa

tjockebringa

mald

sågad över reven som kallopsbitar

Märgben

sågade

hela

Övrigt

Slaktnr:

Del av

Bavette

Biffstock m. kappa

Filé

Hel/delad
sågad till T-ben

Ryggbiff

hel/delad, urbenad m. tunn fettkappa
sågad enkelben
sågad till T-ben

Fransyska

Rostbiff

Rostas

Innanlår

Innanlårskappa

Ytterlår

hel/delad m. fettkappa
hel/delad, u. fettkappa
Rumpstek hel/delad

Chalottenstek

hel med kappa
hel utan kappa

Rulle

Flankstek

Baklägg

urbenad i nöt II
sågad

Märgben

sågade
hela

Övrigt:

Inälvor

Tunga
Svans
Njurar
Oxkind

Lever
Mellangärdesmuskel
Njurtapp
Hjärta
